



*Sehr verehrte Gäste,*

*herzlich willkommen im Hotel Jägerhof Zams. Wir freuen uns, Sie bei uns im Haus zu wissen und begrüßen Sie gerne in unserem Restaurant. Bei der Auswahl unserer Produkte und Lieferanten haben wir äußersten Wert auf Qualität und Zuverlässigkeit gelegt, um Sie bestens zu umsorgen.*

*Deswegen dürfen wir auch die Auszeichnung „Bewusst Tirol“ mit stolz verwenden.*

*Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im Restaurant. Unser Speisenangebot bietet neben der internationalen Küche auch eine Auswahl von Gerichten, die typisch für unsere Heimat sind.*

*Zum Genuss eines guten Essens gehört auch ein gepflegter Wein. Unsere Auswahl edler Weine ergänzt unser Speisenangebot auf harmonische Weise. Verständlich, dass Weine aus unserer Heimat auf unserer Karte dominieren. Die Bereiche Burgenland und die Steiermark mit ihren Weissweinsorten sind ebenso vertreten wie die Wachau, die Thermenregion sowie das Carnuntum...*

*Besonders hinweisen möchten wir Sie auf unsere Weine aus Italien, Spanien, Chile sowie Südafrika.*















*Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl von korrespondierenden Weinen zu Ihren Speisen und freuen uns darauf, Ihre Wünsche erfüllen zu können.*

*Schon jetzt wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in Zams.*

*Mit den besten Wünschen aus Küche & Keller*

*Ihr Jägerhof-Team*

## Aperitif





 Glas Sekt	€ 3,00
 Hausaperitif „Sekt mit Rosenblütensirup“	€ 3,50
 Sekt mit Holunderblütensirup	€ 3,50
 Lillet Wild Berry	€ 5,20
 Portwein	€ 3,00
 Sherry	€ 3,00
 Campari Orange	€ 3,80
 Campari Soda	€ 3,40
 Martini mit Eis	€ 3,00
 Cynar	€ 3,00
 Pernod	€ 3,00
 Lillet Sprizz (Lillet blanc, Soda, Gurke, Holundersirup)	€ 5,00
 Aperol Sprizz	€ 5,80
 Schilerol (1/8 lt. Roséwein, Zitronenscheibe, Soda, Minze)	€ 5,00

## Boutellenweine.....glasweise bestellen!






 Chardonnay WG Niessl	€ 3,00
 Grüner Veltliner	€ 3,50
 Rheinriesling WG Niessl	€ 3,50
 Pinot Blanc WG Niessl	€ 3,50
 Cuvée Spätlese WG Niessl	€ 3,00
 Blauer Zweigelt WG Niessl	€ 3,00
 Zweigelt Blaufränkisch Spätlese	€ 3,00
 Merlot WG	€ 3,90
 Cabernet Sauvignon Domäne Müller	€ 4,80

Alle Weine enthalten Sulphite.









## Vorspeisen

-  Saures Rindfleisch mit marinierten Lilazwiebeln und Kürbiskernöldressing L,O,M,A € 8,90
-  Leicht pikantes Beef Tatar an buntem Zucchini-Carpaccio L,O,M,D,A als Vorspeise € 13,90  
als Hauptspeise € 21,90
-  Carpaccio vom hausgebeizten Lachs mit Forellenkaviar D,O,A,F € 12,90
-  Büffelmozzarella mit Oliven, Pesto, Kirschtomaten G,A € 8,50









## Suppen

-  Zammer Brennsuppe A,O € 4,50
-  Klare Suppe mit Walnussfrittaten L,H,A,G € 4,00
-  Klare Suppe mit Speckknödel L,A,G € 4,00
-  Klare Suppe mit Leberknödel L,A,G € 4,00
-  Parmesanschaumsuppe G,L,A € 5,20

## Pasta und Knödel

 Hausgemachte Tiroler Schlutzkrapfen mit zerlassener Butter und Parmesan <small>A,G,C</small>	€ 12,50
 2 Stk. Kaspressknödel in der Suppe mit Sauerkraut <small>A,C,G,O,L</small>	€ 8,90
 2 Stk. Speckknödel in der Suppe mit Sauerkraut <small>A,C,G,O,L</small>	€ 8,90
 Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>A,C,G</small>	€ 8,50
 Dreierlei Knödel an gemischtem Salat und Vinaigrette <small>A,C,G,O,M</small>	€ 9,20
 Spaghetti Bolognese mit Parmesan <small>A,G,L,O</small>	€ 9,90
 Spaghetti mit Knoblauch, Pinienkernen, Pfefferoni, Rucola, Parmesan <small>A,G,O</small>	€ 9,90
 Feine Tagliatelle geschwenkt in fruchtiger Tomaten-Paprikasauce mit Oliven-Zucchini, Schafskäse und Rucola <small>A,C,G</small>	€ 11,50




## Salat, Gemüse und Co.

 Kleiner gemischter Salatteller oder grüner Salat <small>G,M,O</small>	€ 4,00
 Großer gemischter Salatteller <small>G,M,O</small>	€ 5,90
 Tomatensalat mit Lilazwiebeln und Rucola <small>G,M,O</small>	€ 3,80
 Speckkrautsalat <small>o</small>	€ 3,80
 Saisonaler Blattsalat mit Garnelenspieß und Mango-Dressing <small>A,B,M,O</small>	€ 14,50
 Mit Gemüsebouillon gegartes Gemüse sous vide mit Walnussöl (vegan) <small>H,L</small>	€ 5,00
 Bunte Blattsalatherzen mit gebratenen Hühnerbruststreifen <small>M,O,G</small>	€ 11,50
 Chefsalat, bestes Rinderfilet auf knackigen Blattsalatherzen und Parmesan <small>M,O,G</small>	€ 14,50








# Hauptspeisen

-  Rib Eye Steak (ca. 400g) in Knoblauch-Rosmarinbutter  
mit Ofenkartoffeln und knackigem Gemüse G,L € 28,50
-  Lady Steak (200 g)  
mit Rosabeeren, Essiggurkenschäum, Röstkartoffeln und Butterkarotten G,L,O € 32,50
-  Altwiener Rostbraten in Rotweinsauce mit Röstzwiebeln dazu  
Röstkartoffeln und Bohnenröllchen A,L,O € 18,50
-  Feines Beuschel mit gebratenen Serviettenknödeln A,G,M,O € 12,90
-  Medaillons vom Schweinefilet in Österkronsauce mit hausgemachten  
Eierspätzle und Gemüse A,C,G,L € 17,00
-  In Wurzelsud gekochter Rindertafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce  
dazu Röstkartoffeln und Cremeblattspinat G,L € 19,90
-  Kotelette vom Iberico-Schwein vom Grill mit Cafe de Paris-Butter,  
saisonaem Gemüse und Bratkartoffeln G,D,L € 17,50
-  Grillteller nach Art des Hauses mit Pommes frites und Grillgemüse G € 16,90
-  Steirisches Backhendl mit lauwarmem Kartoffelsalat und Kernöl A,C,M € 14,00
-  Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Basmatireis und feinem Gemüse G,L € 14,50
-  Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salatteller A,C,G,M,O € 14,00
-  Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat A,C,G,M € 11,50
-  Rosa gebratener Lammrücken mit frischen Erbsen und Röstkartoffeln G,L,O € 28,90
-  Filet vom heimischen Rothirsch in Preiselbeersauce mit Champagner-Rotkraut  
und Walnussschupfnudeln A,C,H,L,O € 27,50








## Fischgerichte

-  Inntaler Forellenfilet mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat A,M,O € 15,50
-  Saiblingsfilet mit Beilage (Gemüse und Kartoffeln) in der Tüte
- und würziger Buttersauce D,G,O,M € 17,50
-  Knuspriges Lachsfilet mit Thymian, frischem Spinat,
- Butterkartoffeln und Sauce Bernaise D,G,M,O € 17,50

## Kleine Gerichte

-  Wildhauswürste mit Senf, Kren und Brot O,M,A € 6,50
-  Wildhauswürste mit Sauerkraut und Brot O,M,A € 7,50
-  Hausgemachter Räucherspeckteller mit Brot O,A € 8,00
-  Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur G,L,M,O,A € 7,50
-  Frankfurter mit Pommes Frites O,M € 5,50
-  Scheiben vom Graukäse in Essig und Öl G,O € 6,90
-  Steaktoast, Rinderbeiried und Schweinesteak mit Salatgarnitur M,A,G,L,O € 14,50

## Dessert

 Käsevariation mit Mostarda <small>G,M,O</small>	€ 9,90
 Palatschinken mit Eis gefüllt <small>A,C,G</small>	€ 5,50
 Palatschinken mit Marmelade oder Nutella <small>A,C,G,H</small>	€ 4,20
 Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus <small>Dauer ca, 20 min A,C,G,H</small>	€ 8,50
 Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel <small>A,C,G,H</small>	€ 3,00
mit Sahne	€ 3,50
mit Vanillesauce	€ 4,50
 Hausgemachter Tageskuchen <small>A,C,G,H</small>	€ 4,00
 Tagesdessert <small>A,C,G,H</small>	€ 4,50



*Wir arbeiten in unserer Küche mit allen 14 allergenen  
Hilfsstoffe (wie in der Speisekarte aufgeführt).  
Trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte  
nicht ausgeschlossen werden.*

Gluten	<b>A</b>	Milch	<b>G</b>
Krebstiere	<b>B</b>	Schalenfrüchte	<b>H</b>
Eier	<b>C</b>	Sellerie	<b>L</b>
Fisch	<b>D</b>	Senf	<b>M</b>
Erdnuss	<b>E</b>	Sesam	<b>N</b>
Soja	<b>F</b>	Sulphite	<b>O</b>
Weichtiere	<b>R</b>	Lupinen	<b>P</b>